

日和庵サービス

(ひよりあん)

事業所番号3570203079

2024年6月号

土に触れ、収穫や花の開花に

季節の移り変わりを感じるデイサービス



参宮通り

→琴崎八幡

ツルヤ→

わだ泌尿器科

宇部市 沼1丁目2-18

TEL 0836-35-0077

ホームページ

<http://hiyorian.net/>

「宇部のデイサービス日和庵」検索

ご挨拶 m(_)_m



夏も近づく八十八夜 🎵 日和庵では、食事の前に歌を歌ったり言葉遊びをします。その時に聞こえてくる歌の一節。なぜ歌や言葉遊びって？そりゃあ日和庵ランチを安全に美味しく食べていただくための体操みたいなもんですやん。毎日お口の体操じゃあ楽しくないでしょ？話は元へ、利用者様が好まれる歌の多くは、季節や故郷の情景を思い起こさせてくれるもので、涙を流すほどに心動かされる事もあるようです。季節って、故郷ってスゴイですね(*^▽^*) そんな初夏、夏に向かって気分上々 🌶️🌶️

ひみつの調味料 (*´艸`)



今月の表紙はコレっ、豆ごはんです。料理長青木（自称）は、豊かに香るグリーンピースに、にんまり。そりゃそうです、料理ってのは味付けもちろん大切ながら、それに劣らず香りだって見た目だって大切なんです。豆ごはんを作るにあたり方法は二つ、最初から米と豆を炊飯器に入れるのか、それぞれ別炊きにして炊きあがってから混ぜるのか。片や風味、片や見栄え、わたくしは風味を優先しますが、見た目重視も良いかもしれません。3月ある日、胸ほどの高さまで伸びた蔓に可憐な花が一つ二つ、すると一週間もしないうちにたくさんの花が付き賑わいを見せてくれます。



冬に苗植えをし、3月の花をめでた後、収穫までの間はカラスから守るためにネットを掛けます。そうすると5月初旬から次々にグリーンピースの収穫ができるんです。もちろん収穫したグリーンピースは、すぐに皆で鞘剥き、でもってわたくしが調理。なんでもないフライの定食が「初夏の風味御膳」となります。自分たちの実らせたグリーンピース、美味しいに決まっていますよね。料理にはストーリーという大切な調味料がある事もお忘れなく。



15人



地域密着型通所介護 15人定員

5-6時間 7-8時間

月曜～金曜 個浴（女性が介助）

施設内調理（あったか美味しい所長料理）

看護師が正社員として常勤

民家スタイルデイサービスの

限界にチャレンジします。